

Салат «Чёрный жемчуг»



200 г чернослива без косточек, 100 г ядер грецких орехов, 200 г крабовых палочек, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г твёрдого сыра, 5-7 ст. ложек майонеза.

Оригинальность и достаточно несложное приготовление салата «Чёрный жемчуг» сделали его очень популярным на многих застольях. Фишка салата – это фаршированный орешками чернослив.

Яйца отварить, остудить. Чернослив обдать кипятком, оставить на 10-15 минут, после чего воду слить, чернослив обсушить и начинить половинками ядер грецких орехов. Яйца, крабовые палочки, охлаждённое сливочное масло и твёрдый сыр натереть на крупной тёрке.

Салат состоит из 12 слоёв. Очередность слоёв такая:

- натёртое на крупной терке 1 варёное яйцо;
- 50 г крабовых палочек, натертых на тёрке;
- равномерный слой майонеза (можно сеточкой);
- натёртый на крупной тёрке твёрдый сыр (100 г);
- холодное сливочное масло, натёртое на крупной тёрке (50 г);
- весь чернослив с орешками (можно добавить чуть майонез);
- оставшиеся крабовые палочки, натёртые на крупной тёрке;
- слой майонеза;
- оставшийся сыр, перетёртый на крупной тёрке;
- оставшееся сливочное масло, натёртое на крупной тёрке (можно чуть присолить);
- слой майонеза;
- 1 варёное яйцо, натёртое на крупной тёрке.

Украсить салат зеленью, черносливом, крабовыми палочками, орехами или, проявив фантазию, добавить что-то своё.

Поместить готовый салат на пару часов в холодильник.

Время приготовления 50 минут